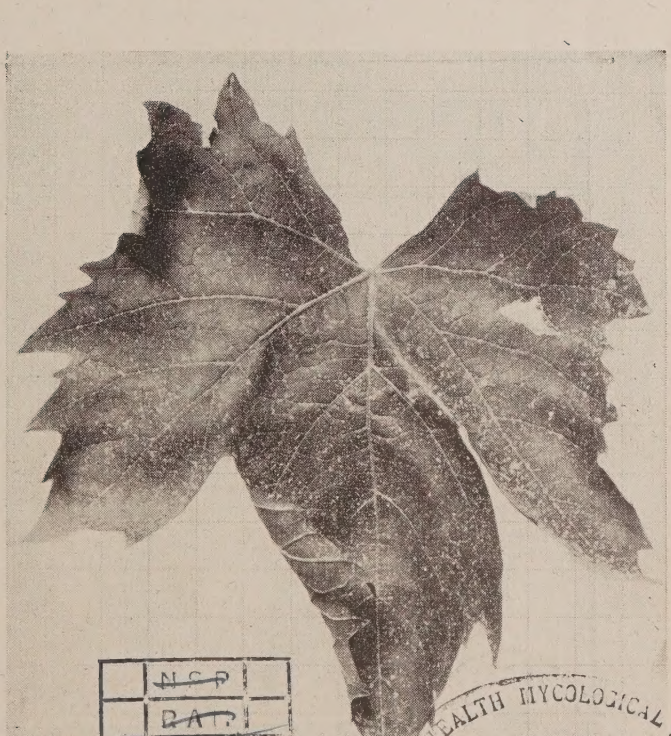
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année. — No 15 15 Août 1958



N C P
R A P
M M

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL
15 AUG 1958

L'ENROULEMENT

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

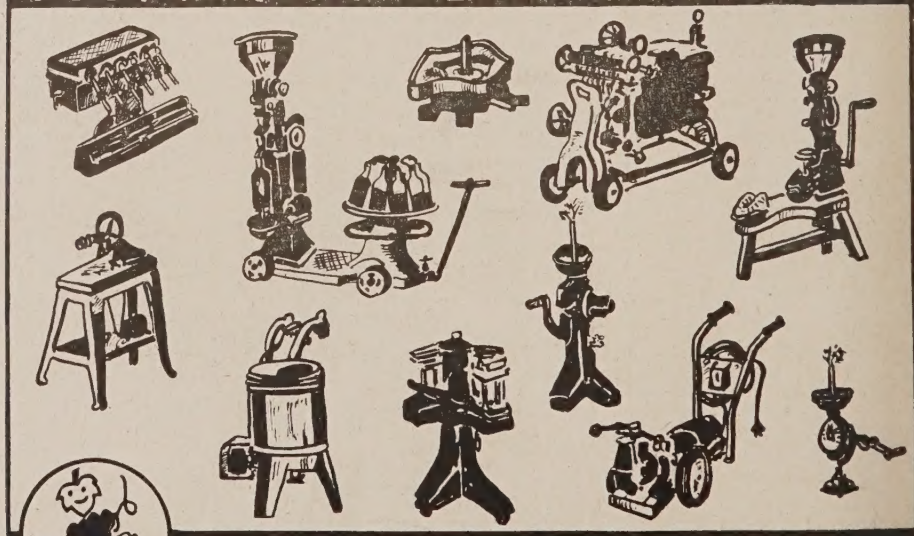
POUR les PRIMEURS

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

DUVERNAY. 2 & 4 RUE SIGORGNE MACON
TOUT POUR LA CAVE. Allo : 11.92 . 15.06 .



au Service du Vin

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

I.R. CC3

90% *des pressoirs horizontaux*

VENDUS DANS
LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**

Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES
CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56 & 197

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— **Téléphone : DR. 63-77** —

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

75me Année — No 15 15 Aout 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La flavescence, l'enroulement et le détraquement de la Pauline. 51
Mise au point. 56
L. Bourdier. — Greffage sur racinés dans le Val de Loire. . 58
P. Grignac. — Cinq années de culture du genêt d'Espagne 65
Informations. — Importations de vins — Moniteurs et Vulgarisateurs. 69
Partie officielle. — Arrêtés relatifs aux conditions d'attributions du label « Vins délimités de qualité supérieure » . 71
Petite correspondance. 74
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La flavescence, l'enroulement et le détraquement de la Pauline

C'est probablement à A. Champin que l'on doit la première mention relative à l'*enroulement* des feuilles : « *la Pauline*, écrivait-il, a quelque chose de détraqué dans sa partie aérienne... ». Chez cet hybride les feuilles deviennent en effet de bonne heure épaisses, ondulées, crispées, en même temps marbrées de jaune, et ces caractères sont accompagnés de ceux du *Court-noué*. Il avait été fait une maladie spéciale de ce facies de la *Pauline, l'anthracnose maculée* ; mais elle ne correspondait à rien. Tout porte à croire que, comme un certain nombre de variétés d'hier et d'aujourd'hui, ce cépage était court-noué dès le début de sa multiplication en France, au moment même où Champin pouvait l'observer ; il l'est toujours.

Depuis, *l'enroulement* a surtout été décrit et étudié par les auteurs de langue allemande, mais nous le connaissons tout de même un peu. La principale caractéristique des feuilles atteintes est dans un limbe épais, raide et comme métallique.

Elle est accompagnée d'autres déformations ; le limbe se révolute par lobes plus ou moins fortement chez la *Marsanne*, le *Chardonnay*, le *Servant*, le *Savagnin*, etc... Par contre, il s'involute en cornet chez beaucoup d'autres variétés comme l'*Aramon*, l'*Argant*, etc... et parfois encore des deux manières, chez l'*Ugni blanc* par exemple.

Les feuilles de la base sont seules atteintes, de bonne heure, comme si elles se formaient dans cet état ; et, en plus de la modification du mouvement et du relief du limbe qui fait qu'elles sont souvent — mais non toujours — bullées et gaufrées, elles présentent des marbrures jaunes ou rouges qui sont parfois plus marquées dans les parties isolées en relief (*Marsanne*) et accompagnées de nécroses brunes au même endroit.

- • -

La permanence et la transmissibilité sont établies depuis longtemps (je me réfère, notamment, à l'état des clones de *Chardonnay* de Bergheim, dans la pépinière de Wintzenheim en 1952). Mais le passage au greffage n'est observé avec certitude que chez les cépages qui extériorisent facilement ce caractère : chez le *Rupestris du Lot*, par exemple, l'enroulement se borne à un épaississement et à un durcissement discrets des feuilles de la base (1949) et rien d'autre n'apparaît.

- • -

Cause. — Accompagné d'une diminution du rendement par coulure et millerandage, l'enroulement ne paraît pas être directement responsable de ces dommages parce que les souches enroulées présentent en même temps des symptômes du court-noué dont on sait avec certitude qu'il provoque la coulure et le millerandage.

Rien ne s'oppose à ce que l'on considère l'enroulement comme un des caractères des vignes court-nouées. On connaît en effet le mécanisme par lequel les organes du rameau, y compris les feuilles, sont formés et notamment celui qui détermine la disposition et le relief du limbe ; on commence à pénétrer les différences qui séparent les variétés. D'un autre côté, on sait — j'en ai donné un exemple dans un récent numéro à propos des fasciations — que le court-noué affecte la mécanique de l'initiation des organes. On ne doit donc être surpris ni par son influence sur la forme du limbe et son relief, ni par les différences dans les manifestations de cette influence selon les cépages.

Or, on tend aujourd'hui à faire de l'enroulement une maladie différente du court-noué ; c'est le cas à l'étranger et aussi en

France, où M. Vuittenez vient de lui consacrer une note (1) dans laquelle, après avoir confirmé la permanence et le passage au greffage de l'enroulement du *Pinot noir*, il considère établie « l'existence de la virose supplémentaire de l'enroulement ». Il s'appuie sur plusieurs expériences et observations.

Fig. 1. — L'*Argant* enroulé est involuté.

En premier lieu, l'enroulement qui se transmet donc du *Pinot noir enroulé* au *Pinot noir sain* ne se transmet pas du premier au *5 B B* et au *3309 C.* ou bien la transmission ne fait apparaître aucun symptôme. Mais il y a sans aucun doute une foule de variétés et quelques espèces chez lesquelles l'enroulement ne peut se manifester autrement que d'une manière très discrète ; ces diffé-

(1) Vuittenez A. — Transmission par greffage d'une virose du type « enroulement foliaire » commune dans les vignobles de l'Est et du Centre de la France. *C. R. Acad. agric. France*, 44, 6, 313-316, 1958.

rences variétales dans l'extériorisation des symptômes du court-noué sont bien connues et depuis longtemps. Avec d'autres hybrides, choisis parmi ceux qui s'enroulent, les résultats auraient pu être différents.

Fig. 2. — L'*Ugni blanc* enroulé peut être involuté.

En second lieu, le *Pinot* enroulé n'ayant pas transmis au *5 BB* la capacité de former des cordons endovasculaires, M. Vuittenez estime qu'il est en présence d'une autre virose que le court-noué. C'est qu'il considère la présence des cordons chez le *5 BB* comme un critère décisif de l'infection par le court-noué. Mais depuis L. Petri, il n'a été fait aucune étude approfondie du mécanisme de la formation des cordons, des conditions qui la commandent et des influences externes et internes auxquelles elle est soumise, celle qu'exerce la variété notamment. Les connaissances ne sont pas suffisantes pour que l'on puisse se montrer aussi affirmatif : ici, le *Pinot noir* peut être plus sensible à l'enroulement que le *5 BB* ne l'est à l'apparition des cordons.

L'existence d'une virose particulière différente du court-noué n'est pas établie par ces expériences ; et l'hypothèse même de son existence s'insère si mal dans l'ensemble des connaissances viticoles actuelles qu'elle paraît assez peu vraisemblable ; par contre, en tant que caractère du court-noué, l'enroulement devient une manifestation très explicable de cette maladie.

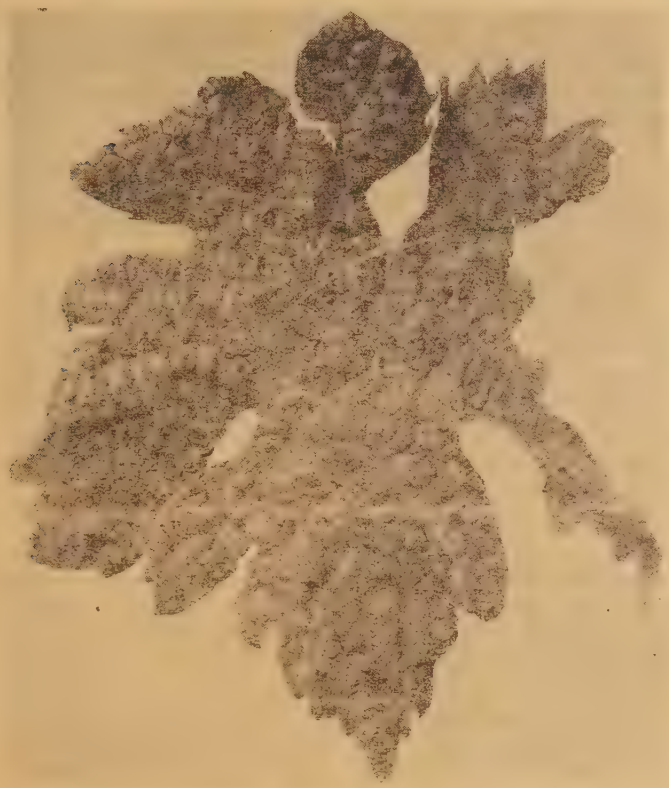


Fig. 3. — L'*Ugni blanc* enroulé peut aussi être révoluté.

- • -

Flavescence, rougeau et enroulement. — La confusion me semble impossible en raison de plusieurs différences fondamentales ; ces différences sont dans l'aoûtement des rameaux, la situation des feuilles malades sur le rameau, leur couleur, l'époque des manifestations, une relative photosensibilité dans certains cas, etc...

S'il subsistait quelques doutes, la transplantation des souches malades (ou le bouturage ou le greffage) les lèverait sans équivoque.

M. Vuittenez, après avoir rappelé que le mécanisme du rougeau a été établi par Ravaz et Verge et que nous en avons donné une étude ici-même en 1956 (Maladies du 22 *A Baco* et du *Chardonnay*), expose qu'en présence « côte à côte de souches tout à fait normales et de souches très gravement atteintes, il est bien difficile de ne pas sanger à une cause interne plutôt qu'à une action du milieu ». C'est un argument d'une valeur contestable qui méconnaît l'apparition du rougeau ou de la flavescence sous l'action de causes ou de circonstances qui tiennent à l'exemplaire et non au milieu.

- • -

Tout se passe comme si l'on voulait à toute force faire de la flavescence du 22 *A* une virose nouvelle ou ancienne. Cela me paraît bien difficile.

Il vaudrait mieux conseiller aux intéressés d'arracher les souches malades et de les remplacer au plus vite, au besoin par provignage. Mais une telle attitude risque d'être mal récompensée parce que les producteurs montrent en général une tendance, au fond compréhensible, à repousser les explications les plus simples et à recueillir celles qui suggèrent les conséquences les plus pessimistes. Les administrateurs obéissent à la même tendance, mais pour d'autres motifs.

Il faut donc se faire une raison, car nous n'avons pas fini d'entendre parler de ces questions, d'autant que la même souche pouvant être à la fois atteinte de flavescence et de court-noué, et encore si l'on veut d'enroulement, on peut bien arriver à voir que, comme on me l'a rapporté, « quelque chose » a été parfois transmis par le greffage.

Mise au point

Je constate que des viticulteurs, parfois présidents de coopérative, sont persuadés que les plants de vigne sont vendus « sous la garantie de l'Ecole de Montpellier » et qu'il en est quelques-uns qui croient qu'ils sont produits et vendus par notre établissement.

Il est à peine besoin de préciser que l'Ecole de Montpellier ne produit ni ne vend de plants de vigne, qu'elle n'a jamais été chargée de missions de contrôle et qu'elle ne peut se voir attribuer de telles missions.

Une confusion de cette sorte était autrefois admissible, alors que de telles missions de contrôle m'avaient été confiées dans le cadre du *Service de la protection des végétaux* ; mais elle n'est plus possible depuis le 1er mai 1954, date depuis laquelle je suis dégagé de toute fonction d'autorité, les missions de contrôle revenant à l'*Institut des vins de consommation courante*. Il convient donc de saisir cet établissement public de toutes les questions qui sont relatives aux plants de vigne : tromperies, fraudes, plants secs, etc...

- • -

Une confusion peut actuellement être suscitée par l'activité de certains Istituts ou Coopératives ou Laboratoires, et, lorsqu'elle se produit, c'est, sans aucun doute, d'une manière involontaire ; nous n'avons rien à voir avec le fonctionnement technique, administratif ou financier de ces établissements privés qui ne sont absolument pas fondés à se recommander de nous en aucune manière. et qu'il s'agisse de plants de vigne, de fumures, d'analyses, de produits, ou d'autre chose, même de doctrine.

Elle peut naître aussi de travaux d'expertise judiciaire ou autres ; mais ces travaux ne peuvent être effectués qu'à titre strictement privé sans que quiconque puisse, en les exécutant ou en formulant des conclusions, se réclamer à quelque titre que ce soit de l'Ecole de Montpellier.

- • -

Je regrette d'annuyer un peu nos lecteurs avec ces déclarations. mais elles m'ont paru nécessaires pour confirmer la complète indépendance de notre Revue. Quant à l'Ecole de Montpellier, établissement d'enseignement public, elle est muette par principe et par état, et nul autre que son chef ne peut parler en son nom. à moins de s'en arroger le droit par une insupportable prétention et par le désir intéressé de tirer parti de son patrimoine et de son rayonnement.

J. Branas.

Greffage sur racinés dans le Val de Loire

Dès 1950 notre attention avait été attirée par diverses informations publiées dans la presse viticole et concernant les possibilités nouvelles offertes par le paraffinage des greffes réalisées sur racines.

Bien qu'habituellement inutilisé dans notre région où seul est pratiqué le greffage sur table, nous étions curieux d'éprouver ce nouveau système et c'est pourquoi dès 1951 nous avons inclus cette expérimentation dans le cadre de nos essais viticoles.

Cette première tentative très modeste avait pour but d'éclaircir quelques points particuliers :

— température de la paraffine ;
— intérêt de l'addition de lanoline ;
— un ou deux trempages ;
— intérêt du buttage, etc...

Munis de ces premiers renseignements, nous avons repris en 1952 une expérimentation plus large et plus variée, expérimentation qui nous a permis de conseiller dès cette époque ce procédé aux vignerons de notre région.

Disons tout de suite que ces conseils n'ont été que peu entendus et quelques exploitants seulement ont adopté le greffage à la paraffine sur racinés pour remplacer des manquants.

Faut-il s'étonner de cela ? certainement pas : une technique nouvelle ne s'installe pas en une ou deux campagnes s'il n'y a pas simultanément à cela des circonstances très favorables.

Les choses en seraient restées là et le paraffinage oublié doucement si les temps n'avaient pas changé.

Et justement ces temps sont changés : trois gelées consécutives — mai 1955 — février 1956 — mai 1957 ont avec l'Esca et l'Excoriose brusqué le vieillissement du vignoble de l'Anjou. Plusieurs milliers d'ha de vignes sont à refaire dans un délai rapproché : le rythme normal des replantations est rompu.

La répercussion a été immédiate sur le marché des greffes soudés :

— Difficultés d'approvisionnement : commandes aux pépiniéristes plus d'un an à l'avance.

— Variétés introuvables.
— Hausse en flèche des fournitures,

avec en plus cette crainte permanente des exploitants qui s'interrogent anxieusement devant une telle demande, sur la qualité de la livraison qui leur sera faite.

Et ces craintes sont fondées : les centaines de visites effectuées au cours de ces dernières années nous permettent d'affirmer qu'au moins sept fois sur dix les dépérissements constatés sont imputables à une qualité insuffisante du greffé-soudé.

Devant une telle situation qui oblige un grand nombre de vignerons soit à reprendre le greffoir soit à faire connaissance avec la machine à greffer, le greffage à la paraffine sur racinés va connaître un renouveau d'actualité fort justifié. Les demandes de renseignements nous sont parvenues nombreuses ce qui nous a incité à nous repencher sur ce problème par un essai démonstratif en 1957 et à inscrire dans notre programme 1958 deux autres essais plus importants, le premier chez un particulier, le second sur la propriété de notre Ecole d'Agriculture d'Hiver.

Voici donc extraits des comptes rendus annuels du Service Viticole de la D.S.A. d'Angers les résultats de l'ensemble de ces esais de paraffinage, nous verrons ensuite ce qu'on peut penser de l'avenir de ce procédé.

ESSAIS DE 1951

Expérimentateur M. Noël Milerand, à Distré (M.-et-L.)

Mode opératoire.

— Greffes à l'anglaise exécutées le 10 mai 1951.
— Paraffine seule à diverses températures.
— Deux trempages.
— Plantation le 11 mai selon les modalités-ci-dessous :

Résultats.

1. Mise en pépinière greffons découverts, chenin sur 5 BB résultats nuls.

2. Mise en pépinière greffons buttés avec 8-10 cm. de terre fine, reprise 60 %.

3. Plantation directe en remplacement dans le vignoble avec sablage des buttes, reprises 80 %.

A l'occasion de cet essai, nous avions essayé également le paraffinage des greffes-boutures avec suppression de la chambre chaude

et mise directe en pépinière. Citons pour information les résultats obtenus :

1. Mise en pépinière greffons découverts : Chenin sur 1202 paraffinés à 65° résultats nuls ; Chenin sur Rupestris du Lot paraffinés à 83° reprise 30 %.

2. Mise en pépinière greffons buttés avec 8-10 cm. de terre fine : chenin sur 1202 paraffinés à 70° reprise 60 % ; chenin sur Rupestris du Lot à 83° reprise 60 %.

ESSAIS DE 1952

Mode opératoire.

— Greffes à l'anglaise.

— Paraffine + lanoline (10 %) chauffée à 75-80° dans bain-marie.

— Deux trempages.

— Plantation en pépinière ou directement au vignoble toujours avec buttage.

Résultats du greffage sur racinés.

1° *Chez M. Pérols, Le Coudray-Macouard.*

a) Conditions climatiques après plantation.

Peu de temps après la mise en pépinière le 2 mai 1952, la température est élevée et aucune pluie importante n'a été enregistrée du 1er juin au 15 septembre. Devant cette sècheresse persistante quatre arrosages ont dû être donnés de juillet à fin août.

b) Résultats.

Greffons : Cabernet franc	Cabernet franc
Racinés : Rupestris du Lot	101-14 (diamètre très faible)
Plantés 245	215
Arrachés en premier choix : 200	170
Pourcentage de réussite : 81 %	79 %

2° *Chez M. Fournier, à Martigné-Briand.*

a) Conditions climatiques après la plantation comme au Coudray-Macouard.

Mise en pépinière le 12 avril 1952 dans une terre alourdie par les grosses pluies du 10.

Ensuite la sécheresse a été également importante bien que le sol de la pépinière soit naturellement plus frais.

b) Résultats.

Greffons : Cabernet
Racinés : Rupestris du Lot
Plantés : 174
Arrachés en premier choix : 141
Pourcentage de réussite : 81 %
Greffons : Grolleau
Racinés : Rupestris du Lot
Plantés : 36
Arrachés en premier choix : 34
Pourcentage de réussite : 95 %
Greffons : Cabernet franc
Racinés : 101-14 (diamètre trop faible)
Plantés : 198
Arrachés en premier choix : 127
Pourcentage de réussite : 64 %
Greffons : Grolleau
Racinés : 101-14
Plantés : 46
Arrachés en premier choix : 42
Pourcentage de réussite : 91 %

c) Mise en place directe au vignoble le 15 avril 1952 avec sablage plantés 15, réussis 15, reprise 100 %.

3° *Chez M. Leduc, à Martigne-Briand.*

Mise en pépinière le 12 avril dans de très mauvaises conditions : terrain détrempé.

Greffons : Grolleau	Grolleau
Racinés : 101-14	5 BB
Plantés : 130	120
Arrachés en premier choix : 72	38
Pourcentage de réussite : 55 %	31 %

Le procédé classique de greffage sur boutures et chauffage en chambre chaude a donné avec de sboutures de 101-14, dans cette même exploitation et au même moment, un pourcentage de réussite de 30 %.

4° *Chez M. Mercier, à Chaudefonds-sur-Layon.*

a) Conditions climatiques après mise en pépinière ou plantation directe au vignoble.

Là encore la sècheresse a gêné considérablement le développement en pépinière. Aucun arosage n'a pu être donné.

b) Résultats.

Greffons : Chenin
Racinés : Rupestris du Lot
Pourcentage de réussite en pépinière : 32 %
En remplacement dans le vignoble : 70 %
Greffons : Chenin
Racinés : 101-14 (diamètre trop faible)
Pourcentage de réussite en pépinière : 13 %
En remplacement dans le vignoble : 20 %

RESULTATS DU PARAFFINAGE SUR GREFFES-BOUTURES réalisé chez M. Louradou, à St-Just-sur-Dive.

1° Avec mise en pépinière des greffes-boutures le 25 avril 1952
Cabernet franc sur 3309
Plantés 658, réussis 617, soit 91 %.

2° Avec plantation directe au vignoble à créer dans un sol de vallée léger, chaud en surface, frais en profondeur, convenablement préparé et fumé
Cabernet franc sur 3309, mis en place à 1 m. 8 × 1 m. 1
Plantés 1200 pieds, réussis 1140, soit 95 %.

Ce dernier essai bien que particulièrement spectaculaire ne doit pas être multiplié, peu de plantations sont à faire dans des sols aussi favorables à l'enracinement et à la soudure .

GREFFAGE SUR RACINES DANS LE VAL DE LOIRE

A la lumière des précédents essais et convaincu que tout l'intérêt du greffage sur racinés résidait dans la *plantation directe* qui seule permet d'en obtenir tous les avantages nous avons voulu le remettre en évidence cette année dans un essai démonstratif.

L'occasion nous en a été donnée par la demande de notre collègue M. Geoffrion responsable des avertissements agricoles qui se proposait d'établir une collection sur le terrain expérimental de la Station d'Avertisement du Val de Loire, terrain sis à Angers.

Voici ce qu'ensemble nous avons obtenu sur cette parcelle.

Mode opératoire.

Greffe anglaise
Paraffine + lanoline (10 %) chauffée à 75° dans un bain-marie

Deux trempages
Racinés : Rupestris du Lot
Plantation : 1 m. 50 × 1 m. 50, le 28 mars 1957
Greffons recouverts par 5 à 8 ans de sable de Loire.

Résultats.

RAISINS DE CUVE DU VAL DE LOIRE

Nom du cépage	Nombre de greffes plantées	Nombre de greffes réussies	Pourcentage de réussite
Muscadet	12	10	83 %
Pineau d'Aunis	12	11	92 %
Grolleau	6	6	100 %
Gros Plant	6	2	33 %
Colombard	6	6	100 %
Gamay Fréau	6	6	100 %
Sauvignon	6	6	100 %
Meslier	6	5	83 %
Cabernet Sauvignon	6	6	100 %
Gamay Beaujolais	6	6	100 %
Cabernet franc	26	24	92 %
Chenin	26	15	58 %

Pourcentage moyen de réussite en raisins de cuve : 80 %.

RAISINS DE TABLE

Nom du cépage	Nombre de greffes plantées	Nombre de greffes réussies	Pourcentage de réussite
Muscat d'Alexandrie	3	3	100 %
Servant	3	2	66 %
Delizia di Vaprio	3	2	66 %
Ignéa	3	1	33 %
Reine des Vignes	3	3	100 %
Perle de Csaba	3	2	66 %
Madeleine angevine	3	2	66 %
Dattier de Beyrouth	3	3	100 %
Italia	3	2	66 %
Cardinal	3	3	100 %
Chasselas	3	3	100 %

Pourcentage moyen de réussite en raisins de table : 79 %.

CONCLUSIONS

Nos camarades Baudel et Lagard ont mis suffisamment en évidence dans les pages de cette revue les avantages majeurs du greffage sur Racinés avec Paraffinage.

Nous ne pouvons que les confirmer pour le vignoble angevin. D'autre part, ces essais vérifient bien leur affirmation : « Le Système Racinés-greffés-paraffinés peut faire remonter vers le Nord la limite d'emploi des racinés ».

Mais nous ne saurions terminer cet exposé sans rappeler les quelques recommandations particulières qu'à la suite de cette expérimentation nous faisons aux vignerons de notre région désireux d'essayer cette nouvelle technique :

1° Greffer un peu plus tôt qu'avec le greffage sur table, c'est-à-dire opérer du 15 au 30 avril.

2° Garder au raciné des racines assez longues 12 à 15 cm. pour planter « au trou » ce système étant bien préférable à la plantation à la « barre ».

3° Ajouter 10 % de lanoline à la paraffine : on travaillera très bien à 75° seulement et le décollement de l'enrobage quand l'œil démarre est plus progressif.

4° Paraffiner deux fois : la greffe résiste alors parfaitement aux diverses manipulations et la ligature avec les greffes anglaises ou à la machine (type Tozevis) devient absolument inutile.

5° Arroser la plantation.

6° Apporter toujours du sable pour la confection des buttes (5 à 6 cm. sur le greffon).

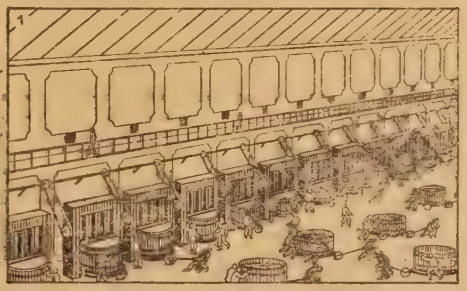
7° Ne jamais planter trop profondément (nous pensons même que le bourrelet de greffes devra se trouver légèrement au-dessus du sol).

Ainsi dans les conditions techniques et économiqpes actuelles le procédé de greffage sur racines avec paraffinage est sans aucun doute des plus avantageux. Il permet de diminuer de moitié le poste de dépense « fournitures de plants » dans les nouvelles plantations. Et rien que cela pourrait suffire à son adoption. Mais par ailleurs, il donne à l'exploitant une sécurité pour l'avenir, la qualité des soudures (de très loin supérieure à ce qu'on obtient en chambre chaude) étant un gage certain de la longévité des prochaines plantations.

L. BOURDIER,
Ingénieur des Services Agricoles.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

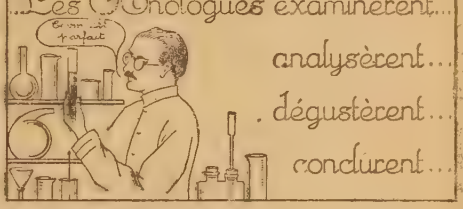
La Cave de x... avait une installation importante...



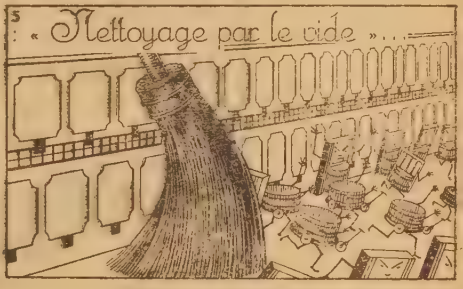
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés ...son matériel insuffisant ...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

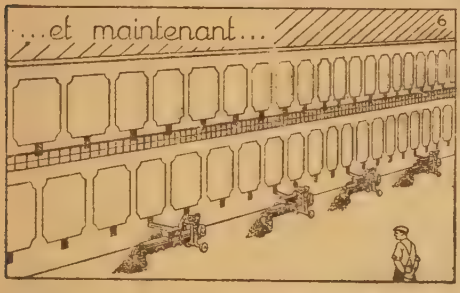
...un essai fut décidé...

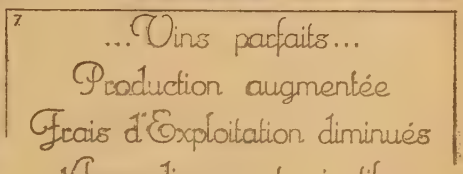


Une grande décision fut prise :...



...et maintenant...





...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

PHOSPAL
Engrais SMT phosphaté

PROCÉDÉS
PECHINEY

pour vos fumures phosphatées

DÉPENSE LIMITÉE
RENDEMENT ASSURÉ
avec

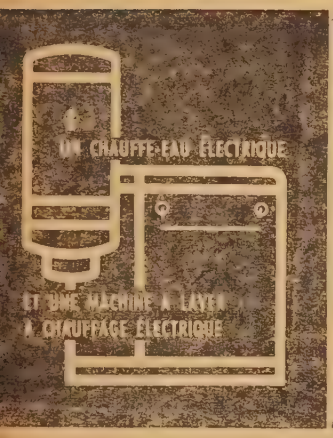
PHOSPAL

Engrais concentré, neutre, d'action polyvalente

2 FORMULES
PHOSPAL 34 - PHOSPAL 32,5

C'est un produit S M T

DEMANDEZ - LE
A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL



Ils sont faits

pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

B. L. Dupuy

57 CE 60

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

Cinq années de culture du genêt d'Espagne

(SUITE ET FIN)

Il est difficile de se prononcer sur la rentabilité de la culture du genêt en prenant comme base la culture expérimentale de Lavalette bien qu'elle comprenne une partie importante conduite normalement.

De plus, nous ignorons la durée totale de l'exploitation d'une genêtière et nous serons obligés d'amortir les frais d'implantation de première année sur seulement cinq ans de production normale.

Aussi, nous nous cantonnerons à une estimation des charges de production basée sur les diverses opérations culturales affectées d'un prix de revient moyen. Nous ne tenons pas compte dans notre estimation du fermage, des frais généraux, de l'intérêt du capital engagé, des charges diverses. Ce sont des données trop variables d'une exploitation à une autre.

1° *Installation de la genêtière.*

Les travaux nécessaires à la bonne réalisation du semis dépendent de l'état des champs avant la culture (friche, terrain cultivé, etc...), et des conditions climatiques.

En général, pour obtenir un peuplement dense et régulier, les travaux suivants devront être exécutés : un labour profond à 25-30 cm. suivi d'un scarifiage croisé ou d'un passage du covercrop doit permettre d'ameublir suffisamment le sol.

Avant le semis, un hersage au moyen de herses lourdes suivi du passage du cultipacker donnera une terre bien tassée en surface.

Le semis très superficiel s'exécutera au semoir aux écartements de 1 m. entre les lignes en utilisant des doses de semence de l'ordre de 5 à 7 kgr. par hectare.

Il sera souvent utile après le semis, sous notre climat irrégulier, de passer le cultipacker afin d'avoir une hydratation plus rapide des semences et une levée plus régulière.

Ces diverses opérations exécutées par des entreprises de travaux agricoles reviennent actuellement à 45.000 fr. par hectare. Ces frais sont totalement pris en charge par la Coopérative pour les 500 premiers hectares.

2° *Culture durant la première année.*

La lutte contre les mauvaises herbes qui étoufferaient les jeunes plantules de genêt oblige, en année normale, à pratiquer deux binages superficiels exécutés mécaniquement sur l'interligne avec des lames coupantes et un sarclage sur la ligne exécuté à la binette pour éliminer les plantes à grand développement.

Nous évaluons ces binages à 18.000 fr. lorsqu'ils sont effectués avec soin.

De plus, il est nécessaire de prévoir deux traitements, l'un contre les ephippigers, l'autre contre les pyrales. Ces deux traitements coûtent 10.000 fr. par hectare.

Nous ne conseillons pas de couper à la fin de la première année.

Ainsi, les frais de culture s'élèvent à la fin de la première année à 73.000 fr. à l'hectare.

Ce prix semble élevé lorsqu'on le compare aux prix moyens obtenus par les divers Offices de Comptabilité pour la création d'une prairie artificielle demandant des travaux identiques. Mais l'installation du genêt d'Espagne demande des binages et des traitements que nous considérons comme indispensables.

Les frais d'installation vont être amortis sur cinq années de production, car, actuellement nous sommes certains que la genêtière peut donner au moins cinq années de production normale. Soit 14.600 fr. d'amortissement annuel.

3° *Frais de culture en deuxième année et années suivantes.*

Seul un binage sur l'interligne est nécessaire, il revient à environ 5.000 fr.

Mais, il faut prévoir un traitement soit contre les ephippigers, soit contre la pyrale qui pourrait être utile certaines années : coût, 6.000 fr.

La récolte à la main est très onéreuse et ne peut être envisagée que comme un palliatif. Un ouvrier coupe et lie 600 gr. de tiges vertes par jour. Pour un rendement de 23 t. de tiges vertes donnant 19 t. de tiges à 30 pour cent d'humidité rendues usine, il faut 40 journées à 1.500 fr., soit 60.000 fr.

Par contre, la coupe de la genêtière peut être effectuée par la barre de coupe d'un tracteur genre Ferguson en 5 heures pour un prix de revient, réparation de la barre de coupe comprise, de 9.000 fr.

Le ramassage, le liage et le groupage ont demandé 12 journées de travail, soit 18.000 fr. Un ouvrier ramasse et lie 2.500 kgr. de tiges par jour.

Avec le corn-binder modifié, la coupe et le liage revenaient à 15.000 fr. pa rhectare.

En plus de la récolte, il faut prévoir le nettoyage du champ pour éliminer lest tiges oubliées, soit une journée d'ouvrier : 1.500 fr.

Soit pour les frais annuels :

binage	5.000 fr.
traitement	6.000 fr.
récolte coupe au tracteur	9.000 fr.
ramassage, liage, groupage	18.000 fr.
ficelle	1.000 fr.
nettoyage	1.500 fr.
	40.500 fr.

Ainsi, les charges de production s'élèvent chaque année à :

frais de culture	40.500 fr.
amortissement	14.600 fr.
Total	55.100 fr.

Ces charges de production bien que grévées par des amortissements calculés seulement sur cinq années sont inférieures à celles qui sont souvent données pour la culture du blé.

Enfin, un rendement en tiges vertes de l'ordre de 23 t., donnant après séchage partiel environ 19 t. de tiges contenant 5 à 6 pour cent de filasse, peut être normalement obtenu dans la plupart des terres convenant à la culture. La coopérative des producteurs de genêt obtient souvent des rendements supérieurs.

Le prix du genêt indexé sur l'indice général des salaires est de 7,5 fr. le kgr., prix duquel on doit soustraire 2,5 fr. pour frais de chargement et de transport. Le prix effectivement payé à l'agriculteur est de 5 fr. Ainsi, un hectare de genêt donnant 19 t. de tiges fournit une recette de 95.000 fr.

Cette recette est comparable à celle que procurerait un hectare de blé donnant 30 q. et est obtenue avec des charges de production légèrement inférieures.

Ainsi la culture du genêt présente une rentabilité comparable à celle de la culture du blé qui tend à se développer dans notre région. Aussi, le genêt peut-il rendre des services dans les grandes

exploitations méridionales possédant des parcelles libres de vignes à cause des obligations de la législation viticole ou de la nécessité de laisser en repos les terres entre deux plantations de vigne.

Conclusion.

L'exploitation du genêt d'Espagne a été marquée, dans un passé récent, par de nombreux échecs qui restent encore en mémoire. Actuellement, du point de vue industriel, les techniques soit de production de filasse et de fil de genêt, soit d'utilisation des sous-produits donnent entière satisfaction.

Les débouchés du fil et du carton sont assurés et le problème le plus inquiétant pour les industriels est l'approvisionnement en genêt.

Du point de vue agricole, les techniques capables d'assurer des rendements élevés sont connues et relativement faciles à appliquer ; le prix du genêt a l'avantage d'être garanti et d'être indexé sur l'indice général des salaires, enfin les débouchés des récoltes sont assurés.

Du point de vue de l'économie nationale, l'exploitation du genêt d'Espagne présente l'avantage de fournir un textile et une pâte à papier produits sur le sol français, donc d'économiser des devises dans deux secteurs où nous sommes très largement importateurs.

Les Pouvoirs Publics, certains organismes professionnels, agricoles et industriels, cherchent à produire en France soit des fibres, soit de la pâte à papier afin de diminuer nos importations très onéreuses en devises et d'améliorer les ressources de notre agriculture. Ils s'efforcent de développer de nouvelles cultures dont il est parfois difficile de prévoir l'intérêt agricole et la valeur industrielle. Il serait souhaitable que, parallèlement à cet effort, soit encouragée la culture du genêt dont on connaît la valeur comme matière première pour l'industrie et les résultats intéressants déjà obtenus en culture.

P. Grignac,
Chef de Travaux.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IMPORTATIONS DE VINS. — *Un avis* paru au *J. O.* du 19 juillet 1958 prévoit l'importation de vins originaires et en provenance de la Grèce.

Une note du 22 juillet 1958 fixe les modalités selon lesquelles ces importations pourront être effectuées.

Elle prévoit notamment que les importations pourront porter sur des vins rouges ou rosés de 11°5 au minimum, et que seuls les importateurs justifiant de références d'importation de vins de consommation courante pourront procéder à ces opérations.

L'ensemble des opérations depuis l'achat en Grèce jusqu'à la mise sur moyens de transports intérieurs est obligatoirement réalisé par la SOGEPA (Société de Défense juridique de gestion et de participation, 166, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris).

Aux remarques suscitées en France par ce mécanisme il faut ajouter les protestations des exportateurs grecs qui, selon notre confrère *La Journée vinicole*, s'élèvent contre la monopolisation de ces importations par un opérateur unique.

Rappelons que ce contingent est de 1.200.000 quintaux et qu'il aura pour effet de peser sur les cours en début de campagne, au moment où le commerce français devra se remettre aux achats.

Bs.

- • -

MONITEURS ET VULGARISATEURS. — Le Centre de formation de Moniteurs et de Vulgarisateurs de l'Union des Organisations agricoles du Sud-Est, Les Clairs-Monts, Beaumont-Monteux (Drôme), *prépare* des hommes de 25 à 35 ans pour les emplois suivants :

1° « *Moniteurs* ». — Ils sont destinés à *tout enseignement agricole du premier degré*, dans n'importe quelle région de France (Diplôme d'enseignement reconnu par le Ministère de l'Agriculture : décret du 23 janvier 1956, *J. O.* des 26 janvier et 2 février 1956).

2° « *Vulgarisateurs* ». — Ce sont des *agents techniques*, habituellement appelés « vulgarisateurs polyvalents de base ». Ils relient l'agriculteur à l'ingénieur. Ils ont la compétence technique du niveau général deuxième degré agricole. En outre, ils sont rompus aux pratiques de vulgarisation et de conseil.

3° « *Moniteurs et Vulgarisateurs* ». — Les uns et les autres reçoivent une formation professionnelle et sont choisis de telle

façon qu'ils puissent être considérés comme des *agents d'action professionnelle* au sens le plus général (Chambres d'agriculture, Syndicats, Organisations spécialisées, Foyers culturels, Cercles d'études de Jeunes, Secrétariats sociaux, etc...).

Le Centre de Beaumont-Monteux est donc une *école de cadres* de la profession agricole et souhaite ne pas recevoir que des futurs salariés des Organisations, mais aussi des futurs membres des Conseils.

Possibilités d'admission :

— Intellectuelles : niveau du B.E.P.C.

— Professionnelles : on demande aux candidats de la « pratique » et non seulement au sens technique, mais aussi par la connaissance du milieu rural (ou bien alors des facultés personnelles d'adaptation remarquables).

— Techniques : pour les vulgarisateurs, nous demandons que les bases soient acquises déjà (école régionale ou départementale d'agriculture, lycée agricole, maison familiale d'apprentissage rural pour les bons élèves).

Les candidats sont soumis à une sélection d'entrée du 1er au 15 octobre. Cependant, nous souhaitons qu'ils nous soient présentés par les Organisations agricoles ou les autorités locales de leur milieu d'origine. Les Organisations désirant employer les candidats à leur sortie du Centre sont invitées au minimum à participer aux procédures de sélection et aux examens finaux.

But du Centre :

Le but du Centre est de fournir aux agriculteurs et à leurs organisations des hommes décidés à faire progresser le monde rural, tant au point de vue technique et économique qu'au point de vue professionnel et moral.

Ce Centre de formation de Moniteurs et de perfectionnement de vulgarisateurs est une école de cadres. Chambres d'agriculture, Syndicats et toutes autres organisations professionnelles peuvent y puiser des agents dynamiques, profondément convaincus et d'une honnêteté incontestable.

Les Moniteurs diplômés sont spécialement aptes à l'enseignement agricole du premier degré quel qu'en soit le type d'organisation.

Les Vulgarisateurs sont aptes à l'enseignement aussi et savent conjuguer leurs efforts avec ceux de leurs camarades Moniteurs.

Partie Officielle

Le *Journal Officiel* du 13 juillet 1958 publie (p. 6362) plusieurs arrêtés relatifs aux conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » à des vins bénéficiant d'appellation d'origine.

Vin de Béarn ou Béarn. — Appellation employée ou précédée des qualificatifs « Rosé » ou « Rousselet ».

Article premier. — Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente sous l'appellation d'origine « Vin de Béarn » ou « Rosé de Béarn » ou « Rousselet de Béarn » accompagnée de la mention « Vin délimité de qualité supérieure » les vins qui, bénéficiant, en vertu de la loi du 6 mai 1949, modifiée par la loi du 22 juillet 1957, de ces appellations d'origine, seront assortis d'un label, etc...

1° *Aire de production* : *Basses-Pyrénées* : Abos, Arbus, etc... ; *Hautes-Pyrénées* : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, etc... ; *Gers*.

2° *Encépagement.* — *Vins blancs* : Petit Manseng, Gros Manseng, Courbu (Crabu), Lauzet, Camaralet, Ruffiat (Rousselet), Sauvignon, Sémillon, Parreque Bordelais, Raffiat, Claverie, Gruchenc blanc. — *Vins rouges et rosés* : Tannat, Bouchy (Cabernet franc), Pinenc, Fer, Servadou, Manseng noir, Courbu rouge.

A l'expiration d'un délai de dix ans, compté à partir de la publication du présent arrêté, le pourcentage maximum de Tannat, pour les vins rouges, ne pourra dépasser 80 p. 100.

3° *Degré alcoolique minimum.* — *Vins blancs* : 10°5 d'alcool acquis avec un maximum de 8 grammes de sucre par litre. — *Vins rouges et rosés* : 10°5.

4° *Rendement à l'hectare.* — L'appellation d'origine « Vins de Béarn » ou « Rosé de Béarn » ou « Rousselet de Béarn » n'est applicable que dans la limite du rendement de 50 hectolitres par hectare de vigne en production.

- • -

Cahors, Costières du Gard, Côtes du Ventoux, Gros Plant du Pays Nantais, Mont près Chambord, Cour Cheverny », « Saint-Saturnin » et « Montpeyroux ».

Article premier. — L'article 2 de l'arrêté du 17 mai 1951, modifié par l'article 3 de l'arrêté du 20 décembre 1951, fixant

les conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « *Côtes du Ventoux* » est complété ainsi qu'il suit :

Encépagement. — 1° Cépages rouges : « Counoise ».

Article 2. — L'article 2 de l'arrêté du 20 décembre 1951 modifié par l'article 2 de l'arrêté du 11 janvier 1952, fixant les conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine « *Côtes du Ventoux* » est complété ainsi qu'il suit : « Degré minimmu, Vins blancs, rouges et rosés, 10°5 ».

« Le nom de la commune d'origine pourra être adjoint à celui de *Côtes du Ventoux* pour les vins titrant un degré minimum de 11°5. »

Article 3. — Les dispositions relatives au rendement maximum à l'hectare des arrêtés des 2 avril 1951, 17 mai 1951, 10 septembre 1951 et 26 novembre 1954 fixant respectivement les conditions d'attributions du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'une des appellations d'origines suivantes : « *Cahors* », « *Costières du Gard* », « *Mont près Chambord, Cour Cheverny* » et « *Gros Plant du Pays Nantais* » sont modifiées et complétées ainsi qu'il suit :

Rendement maximum à l'hectare : *Cahors* : 45 hectolitres, *Costières du Gard* : 50 hl, *Mont près Chambord, Cour Cheverny* : 45 hl, *Gros Plant du Pays Nantais* : 45 hl.

- • -

Tursan

Article premier. — Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente sous l'appellation d'origine *Tursan* » accompagnée de la mention « Vins délimités de qualité supérieure » les vins qui, bénéficiant, en vertu de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, de cette appellation d'origine, seront assortis d'un label dans les conditions fixées au présent arrêté. Mention de ce label, avec son numéro, sera portée sur les titres de mouvement.

Article 2. — Les conditions auxquelles doivent répondre ces vins sont les suivantes :

Aire de production. — Département des Landes : Canton d'Aire sur l'Adour, etc... ; Canton de Geaune, etc... ; Canton de Grenade sur l'Adour, etc... ; Canton de Hagetmau, etc... ; Canton de Saint-Sever, etc... .

Département du Gers. — Canton de Riscle, etc...

Encépagement. — Vins blancs. — Cépage principal : Barroque. Cépages accessoires : Sauvignon, Petit Manseng, Gros Man-

seng, Claverie, Cruchinet, Raffiat, Claret du Gers, Clairette. La proportion des cépages accessoires ne pourra dépasser le maximum de 10 pour 100. Une expérimentation de ces divers cépages déterminera ceux qui pourront être définitivement retenus.

Vins rouges et rosés. — Tannat, Bouchy ou Cabernets, Fer servadou ou Pinenc.

La proportion minimum des Cabernets et Fer servadou ne devra pas être inférieure à 15 pour 100, pourcentage porté à 25 pour 100 dans un délai de dix ans.

Degré minimum. — Vins blancs, 10°5 ; Vins rouges, 10°5 ; Vins rosés, 11°.

Rendement maximum. — Les vins devront être produits dans la limite de 45 hectolitres par hectare de vigne en production.

- • -

« **Vins du Bugey** » ou « **Roussette du Bugey** » (Appellations employées seules ou suivies d'un nom de cru).

Article premier. — Seuls peuvent être mis en vente et circuler en vue de la vente sous l'appellation d'origine « Vin du Bugey » ou « Roussette du Bugey », accompagnée de la mention « Vins délimités de qualité supérieure », les vins qui, bénéficiant en vertu de la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, de cette appellation d'origine, seront assortis d'un label dans les conditions fixées au présent arrêté. Mention de ce label, avec son numéro, sera portée sur les titres de mouvement.

Article 2. — Les conditions auxquelles doivent répondre ces vins sont les suivantes : I. — *Aire de production* : A. — Appellations « *Vins du Bugey* » et « *Roussette du Bugey* ». Abergement de Varey, Ambérieu-en-Bugey, Andert et Condon, Anglefort, Arbignieu, Argis, Artémare, Belley, Belmont, Béon, Boyeux Saint-Jérôme, Brens, Briord, Cardon, Ceyzérieu, Chanay, Chavornay, Chazey-Bons, Cheignieu-Labalme, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Flaxieu, Jujurieux, Lagnieu, Lhuis, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Merignat, Montagnieu, Nattages, Peyrieu, Pollieu, Pugieu, Rosillon, Saint-Benoît, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Champ-Chantonnod, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Sorlin, Seillonnaz, Talissieu, Torcieu, Vaux, Villebois-Saint-Jérôme, Virignin, Virieu-le-Grand, Vieu, Vognes.

B. — Appellation « *Vin du Bugey* » suivie d'un nom de cru. 1° Virieu-le-Grand : territoire délimité de la commune ; 2° Montagnieu : territoire délimité de la commune ; 3° Manicle : territoire délimité du lieu dit « Manicle » dans les communes de Cheignieu-la-Balme et Pugieu ; 4° Machuraz : territoire délimité du lieu dit « Clos de Machuraz » dans la commune de Vieu.

C. — Appellation « *Roussette du Bugey* » suivie d'un nom de cru. 1° Anglefort : territoire délimité de la commune ; 2° Arbignieu : territoire délimité de la commune ; 3° Chanay : territoire délimité de la commune ; 4° Lagnieu : territoire délimité de la commune ; 5° Montagnieu : territoire délimité de la commune ; 6° Virieu-le-Grand : territoire délimité de la commune.

II. — *Encépagement*. — Vins rouges et rosés. — Gamay noir à jus blanc, Pinot noir, Pinot gris, Poulsard ou Mescle, Mondeuse avec accessoirement 10 pour 100 des cépages blancs ci-dessous désignés. — Vins blancs. — Chardonnay, Altesse, Aligoté, Mondeuse blanche. *Roussette du Bugey* : Altesse, Chardonnay.

Pour toutes les appellations du Bugey, la mention du cépage peut être indiquée dans le cas où le vin provient d'un seul cépage.

III. — *Degré minimum*. — Vin du Bugey : 9°5 ; Vin du Bugey suivi d'un nom de cru : 10° ; Roussette du Bugey : 10°5 ; Roussette du Bugey suivi d'un nom de cru : 11°.

IV. — *Rendement maximum*. — Les appellations d'origine « Vin du Bugey » et « Roussette du Bugey » ne sont applicables que dans la limite des rendements suivants par hectare de vigne en production : Vin du Bugey : 45 hl ; Vin du Bugey suivi d'un nom de cru : 40 hl ; Roussette du Bugey suivi d'un nom de cru : 32 hl.

- • -

Ces textes appelleraient quelques commentaires au sujet de l'encépagement notamment pour ce qui concerne la *Counoise*, dont les références sont un peu imprécises.

B.

PETITE CORRESPONDANCE

Mildiou. — Il y a eu en juin et juillet dans nos régions d'importantes et nombreuses pluies qui n'ont donné lieu à aucune attaque de mildiou dans les vignes qui ont reçu des traitements normaux : quelque peu d'oïdium. L'an dernier, après les mêmes traitements, le mildiou a attaqué feuilles et raisins avec une violence inouïe et causé des dégâts considérables.

C'est déconcertant. On s'attendait à voir du mildiou et on a vécu longtemps dans cette crainte. Il y a eu de la chaleur après les pluies car des raisins ont été brûlés par le soleil.

O... (Tarn-et-Garonne).

Réponse. — Je crois qu'il est possible d'attribuer en 1958 le développement faible ou nul du mildiou après des pluies importantes à la rareté des germes (ou des taches) au moment où elles sont survenues.

La différence avec 1957 est dans l'importance et le nombre des contaminations primaires au début du printemps qui ont été très faibles en 1958.

J'espère qu'il nous sera possible de revenir sur ces problèmes dans notre revue dès que nous en trouverons la place et l'occasion.

- • -

Suites des gelées de 1956. — J'ai une vigne d'Aramon qui a beaucoup souffert de la gelée de l'hiver 1956. Cette vigne est greffée sur Rupestris-du-Lot, elle a 12 et 15 ans. Les dégâts sont localisés sur des groupements de plants, ces plants ont l'aspect du court-noué. Le terrain est assez homogène, 30 % de calcaire. Si réellement cette vigne est atteinte du court-noué par suite de la gelée, je me demande ce qu'il faudrait faire pour la remonter ?

Par contre, j'ai des Carignans qui n'ont pas du tout souffert de ces gelées. J'ai essayé d'appliquer de fortes fumures (fumier de bergerie et engrais), pas de résultats apparents.

Ici on écime en juin pour mieux passer avec le tracteur ; je me demande si cette pratique ne produit pas un affaiblissement ?

A. B. (Bouches-du-Rhône).

Réponse. — La gelée de 1956 ne peut provoquer le court-noué ; la cause de l'affaiblissement que vous constatez est ailleurs.

Les fumures n'agissent généralement pas sur la vigne d'une manière évidente au cours de l'année qui suit leur application.

Le rognage (écimage) lorsqu'il est sévère et répété est une pratique qui diminue la surface du feuillage et qui affaiblit la vigne ; mais il ne provoque pas le court-noué.

BIBLIOGRAPHIE

PORTINNESTI DELLA VITE

Sous ce titre, le professeur I. Cosmo, directeur de la Station expérimentale de viticulture et d'œnologie de Conegliano (Italie) et ses collaborateurs, A. Comuzzi et M. Polsinelli viennent de publier un ouvrage de près de 180 pages (en langue italienne) très bien illustré.

Les caractéristiques des espèces parentes des variétés porte-greffe, un chapitre consacré à l'ampélographie générale, les caractéristiques des principaux porte-greffes, un guide pour leur reconnaissance avec des clés dichotomiques, les variétés qui sont à conseiller et la culture des pieds-mères sont les principaux chapitres de ce livre qui sera très utile à la viticulture italienne.

Les Français qui consentiront le faible effort d'en pénétrer la langue y trouveront des renseignements sur les variétés obtenues ou sélectionnées en Italie par Paulsen, Ruggeri, Ferrari et par le professeur I. Cosmo lui-même. Ils auront aussi l'occasion de confronter avec les données françaises les résultats que donnent ailleurs les variétés porte-greffes les plus courantes.

La typographie et l'illustration dues aux *Edizioni agricole* à Bologne sont remarquables et l'ouvrage est luxueux.

— • —

SUR L'ACARIOSE

Etude des possibilités d'intervention contre Phyllocoptes vitis Nal., agent du court-noué parasitaire de la vigne, par G. Mathys (ext. *Rev. rom. agr. vitic.*, nov. 1953).

L'auteur donne une excellente description des dommages et de l'acarien parasite ainsi que les résultats des traitements au nombre desquels les parathions se montrent les plus actifs mais en entraînant le déséquilibre de la faune que l'auteur a mis ailleurs en évidence.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

Céréales. — La rareté des marchandises provenant de la récolte 1957 est telle que la fermeté des cours persiste.

Escourgeon, 25.20 fr., 26 fr. ; avoine ancienne noire, 32 fr. ; grise noire, 31-32 fr. ; blanche jaune ordinaire, 30-31 fr. ; en qualité exceptionnelle, 33 fr. Maïs à gros grains à la taxe plus 0 fr. 75 ; petits grains, taxe plus 1 fr. 75.

Pailles et fourrages. — Le marché est difficile. Paille de blé, 4.200 fr. dans le Nord, 2.700 fr. dans le Cher et l'Indre ; paille d'avoine 4.000 fr. (Nord), 2.900 fr. Indre et Cher ; paille d'orge 3.600 fr. (Nord), 2.300 fr. Cher et Indre.

Fourrages. — La région parisienne cote 8.000 fr. pour la luzerne ; en raison des pluies persistantes depuis plus de quinze jours de nombreuses prairies sont inondées et les deuxièmes coupes sont pratiquement inexistantes. En Crau les prix de 9.000 à 10.000 sont courants.

Graines fourragères. — Quelques transactions en trèfle incarnat variant de 11.500 fr. à 12.500 fr. Trèfle incarnat tardif, 19.000-20.000 fr. En trèfle violet offres restreintes à 19.500 fr. En luzerne, 37.000 à 38.000 fr.

Légumes secs. — Pas de changement depuis quinze jours.

Pommes de terre. — Les prix sont fermes car de très nombreuses demandes affluent en provenance de l'Est et de la Sarre.

En région parisienne, les pommes de terre courantes se paient 14-15 fr. en culture : Aisne, Somme 16 à 17 fr., Nord 15.50 fr., Midi 30-32 fr., Bretagne 13.50-14 fr., Sarthe 14,50-15 fr. Belle de Fontenay Loiret 40-41 fr.

Oignons. — Marché de plus en plus calme. Vendée 28-29, Cavaillon 19-20, Aveyron gros 22 fr.

MARCHÉ DES VINS

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (2) pas d'affaires pas de cote. — Lézignan-Corbières (30) pas d'affaires pas de cote. — Narbonne (31) pas d'affaire pas de cote.

Gard. — Nimes (4) pas d'affaires pas de cote.

Hérault. — Béziers (1er) Insuffisance d'affaires pas de cote. — Montpellier (5) Insuffisance d'affaires pas de cote — Sète (30) Vins d'Algérie et Vins de pays pas d'affaires pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (2) pas d'affaires pas de cote.

ALGERIE. — *Alger, Mostaganem, Oran :* pas d'affaires pas de cote.

A VENDRE : Charrette à cheval. Charge utile deux tonnes. Etat de neuf. Prix : 30.000 fr. Ecrire sous le nº 116 au bureau du Journal qui transmettra.

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN - MONTPELLIER

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 20 AU 26 JUILLET 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temps		pluie	temps		pluie	temps		pluie	temps		pluie
	max	min	mm	max	min	mm	max.	min	mm	max	min	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	mm	mm.
ANGERS	23	15	«	23	13	«	20	12	1	21	11	4	17	14	3	21	11	«	24	17	«
COGNAC	31	15	«	22	14	P	22	14	1	21	13	3	20	14	5	22	11	«	27	19	3
BORDEAUX	34	16	3	21	11	«	22	13	1	21	13	1	20	15	4	25	12	«	28	19	P
TOURS	29	16	1	23	13	«	21	12	P	21	13	5	17	14	7	20	12	«	25	16	P
CLERMONT-FER	31	18	«	24	10	«	24	15	1	20	13	1	20	16	P	23	13	«	27	14	«
TOULOUSE	28	16	«	22	11	«	23	15	P	21	13	3	22	16	P	23	13	P	29	19	P
PERPIGNAN	25	17	«	28	17	«	29	18	«	24	17	«	27	19	«	29	18	«	29	20	«
MONTPELLIER	25	15	«	21	17	«	39	18	P	24	15	P	24	18	2	27	15	«	27	17	«
REIMS	29	14	«	23	12	P	21	13	1	18	12	9	17	12	0	19	7	«	23	14	«
STRASBOURG	25	16	«	27	13	1	20	14	2	22	13	1	17	12	15	19	8	2	21	10	«
DIJON	30	16	«	24	14	P	24	15	P	22	18	P	21	13	«	21	10	1	25	12	«
NICE	27	19	«	26	20	«	25	20	«	26	15	P	24	16	«	24	17	«	24	19	«
AJACCIO	28	17	«	30	15	«	24	15	«	26	16	4	25	16	«	25	14	«	25	15	«

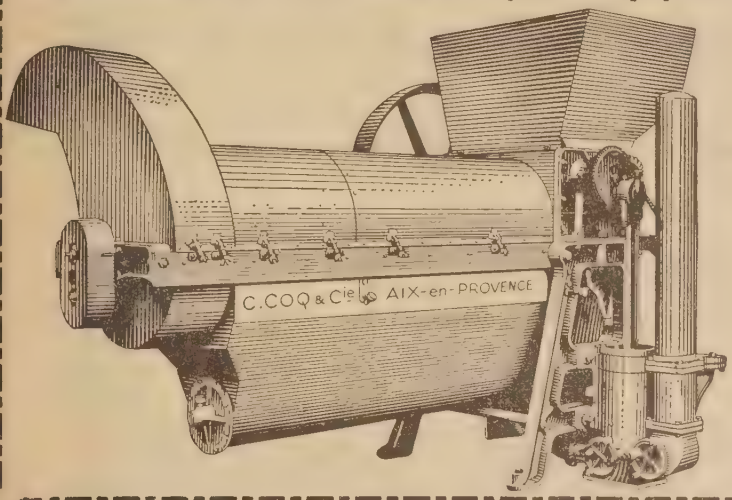
SEMAINE DU 27 JUILLET AU 2 AOUT 1958

ANGERS	23	14	P	23	18	2	22	15	1	22	16	«	23	10	«	26	15	P	19	9	14
COGNAC	23	16	P	26	17	«	28	19	P	25	16	P	26	13	«	27	19	P	29	14	P
BORDEAUX	23	14	P	27	16	«	30	18	«	27	16	«	26	16	«	28	15	«	31	15	P
TOURS	24	15	P	24	19	P	23	14	5	24	16	«	25	10	P	26	16	«	25	12	2
CLERMONT-FER	25	15	15	28	17	«	31	18	«	29	17	«	30	19	«	31	20	P	33	17	«
TOULOUSE	24	15	5	29	17	«	34	20	«	28	18	«	31	21	«	34	21	P	34	18	«
PERPIGNAN	29	18	P	30	20	«	31	19	«	33	22	«	36	23	«	32	20	«	31	21	«
MONTPELLIER	26	16	P	28	17	«	27	21	«	26	19	«	32	21	«	33	19	«	29	20	«
REIMS	26	13	4	24	17	3	26	17	2	23	14	«	24	11	«	25	14	«	28	14	2
STRASBOURG	24	17	1	25	18	2	29	20	2	24	12	P	24	11	P	28	17	«	33	18	7
DIJON	23	16	2	26	20	P	28	20	P	27	15	«	28	16	«	30	19	«	34	18	«
NICE	25	19	«	24	17	«	24	19	«	25	22	«	25	20	«	27	22	«	29	22	«
AJACCIO	30	16	«	26	15	«	26	17	«	29	16	«	27	20	«	28	19	«	29	19	«

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des caves



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYRES
SANTIAGO
CAPETOWN, etc...

— • —

Envoi gratuit
des Catalogues
Renseignements
et Devis

— • —

Foulograppe
" COQ "
avec égrappoir
et essoreur de rafles

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRES
AGRICOLE
& VITICOLE

Montpellier
Villefranche-sur-Saône

AU SERVICE
DE L'AVICULTURE

Laboratoires Lissot

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude et le traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les produits vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accessoires de qualité, nécessaires dans un élevage et une basse-cour moderne.

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illustrée, gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél: 24

Nos produits sont en vente :
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.

RIEN n'est PLUS EFFICACE

contre **Les VERS de la GRAPPE** que

METHYL BLADAN 40

« Marque déposée des Farbenfabriken BAYER de LEVERKUSEN »

en mélange avec la bouillie au **CUPROSAN**

et

BLADAN POUDRE

« Marque déposée des Farbenfabriken BAYER de LEVERKUSEN »

en poudrage

PECHINEY-PROGIL

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■ ■ ■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

Utilisez le

SUPERTRIPLE GRANULÉ

HAUTE CONCENTRATION
HAUTE SOLUBILITÉ 45 o/o

* *Facilité de mélange avec l'azote et la potasse*
* *Facilité de stockage et d'épandage*
* *Economie de main-d'œuvre*
* *Propreté*

ADRESSEZ-VOUS A VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

SIAPE

Le plus riche des Engrais phosphatés solubles

USINES A HUSSEIN-DEY (Alger)

Ets A. BLACHÈRE et Fils

S. A. CAPITAL 183.749.000 Frs

69, boul. Frédéric-Mistral, BÉZIERS (Hlt)

Téléphone : 28-36-14

Installations complètes de caves particulières et coopératives

Pressoirs continus à hélice de 300, 400, 600 mm.

Egouttoirs à hélice de 400 et 600 mm.

Super-égrappoirs-centrifuges.

Moto-pompes à vendange, à vins, à lies.

Transporteurs égoutteurs à vis inclinées.

Pompes à marc.

Portes et trappes de cuves, tuyauteries.

Etudes sur place, devis, catalogues et références gratuitement sur simple demande.

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

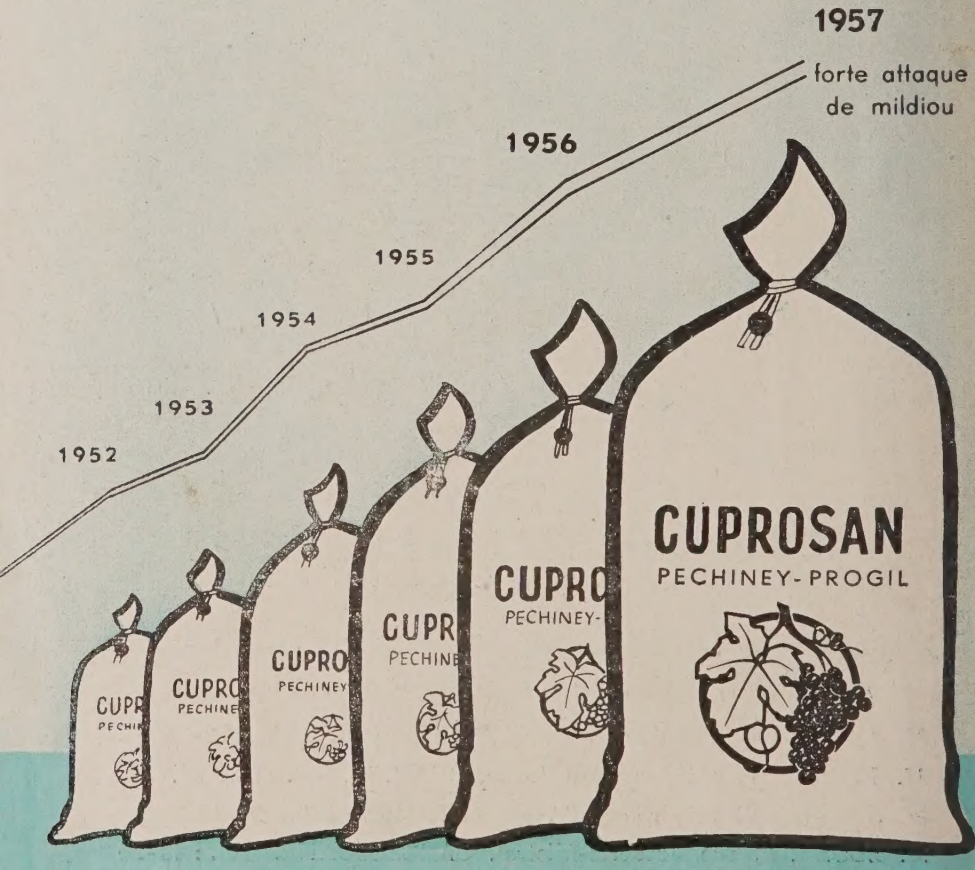
M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs

1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX